



'Uro' 2014

Hacienda Terra d'Uro

Impressionnant ! L'œnologue Van Zeller vinifie un Tinta de Toro puissant et élégant. 94 points Robert Parker et 93 points Guía Peñín. Un vin rouge du Toro de haut niveau !

Type	Rouge
Producteur	Hacienda Terra d'Uro
Région	Toro
Cépage	Tinta de Toro
Dosage	Sec
Température	16-18°C
Degré d'alcool	14,5 %
Potentiel de garde	Jusqu'en 2024
Élevage	Grandes barriques
Volume	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

94/100 Points Robert Parker's Wine Advocate

« Ce vin rouge est sérieux, puissant et bien corsé, avec beaucoup de saveurs fruitées et un palais juteux qui équilibre les tanins au grain fin abondants et crayeux. Sa finale est délicieuse et on y découvre une note de souplesse presque saline. Je pense qu'il devrait très bien vieillir en bouteille. L'essence même de la région du Toro. » - Luis Gutiérrez

93/100 Points Guía Peñín

« Excellent vin. Couleur : rouge cerise, contours grenat. Arômes : toastés (torréfiés), fumés, épicés, fruit mûr, minéralité. Bouche : savoureuse, des notes fumées en rétro-olfaction, fruit mûr, parfait. »

Critiques et Notes

Robert Parker's Wine Advocate : 94 points

« Ma dernière dégustation fut celle du millésime 2011, le domaine a renoncé aux cuvées 2012 et 2013 : la mise en bouteille a lieu uniquement lorsque les vignerons pensent que le vin présente la qualité attendue. Nous sommes donc passés directement à la cuvée 'Uro' 2014. C'est un tinta de toro, la désignation locale du cépage tempranillo, d'une grande pureté, en provenance du vieux vignoble taillé en gobelet Finca La Coscojosa planté il y a plus de 90 ans. Le vin est élaboré selon les méthodes traditionnelles, a fermenté en fûts de chêne de

500 litres avec pigeage manuel quotidien. Il a été élevé en fûts de chêne français flambant neufs pendant 18 mois. Il laisse une impression de jeunesse et présente des arômes toastés qui devraient s'intégrer avec un peu plus de temps en bouteille. Ce vin rouge est sérieux, puissant et bien corsé, avec beaucoup de saveurs fruitées et un palais juteux qui équilibre les tanins au grain fin abondants et crayeux. Sa finale est délicieuse et on y découvre une note de souplesse presque saline. Je pense qu'il devrait très bien vieillir en bouteille. L'essence même de la région du Toro. 9 700 cols produits. » – Luis Gutiérrez

Guía Peñín : 93 points

« Excellent vin. Couleur : rouge cerise, contours grenat. Arômes : toastés (torréfiés), fumés, épicés, fruit mûr, minéralité. Bouche : savoureuse, des notes fumées en rétro-olfaction, fruit mûr, parfait. »

Note de la rédaction

Le domaine qui s'est établi comme une très bonne adresse du Toro auprès de tous les initiés présente son nouveau millésime : le vin rouge 'Uro' 2014 ! Les notes attribuées à cette cuvée prouvent encore une fois le statut de domaine culte de l'Hacienda dirigée par l'excellent œnologue Cristiano van Zeller. Avec 94 points de la part de Robert Parker et 93 points de Guía Peñín, cette cuvée promet une belle dégustation. Le meilleur dans tout cela est que nous avons réussi à nous procurer des bouteilles de cette cuvée iconique à prix avantageux.

Note de dégustation

Le vin se présente dans une robe rouge rubis profonde à l'ourlet violet. Son bouquet délicatement épicé et extrêmement séduisant dévoile des arômes de cerise noire mûre, de fruits des bois, d'épices, de vinaigre balsamique très vieux, de cigare de Cuba et un soupçon de graphite, minéral et frais. Au palais, il est très masculin, présente une structure tannique intense, des arômes tertiaires de l'élevage en barriques de 18 mois sont nettement perceptibles mais très bien intégrés. Le tout étonnamment bien équilibré. Même la finale parvient à faire ce grand écart entre la puissance des vins de Toro et l'élégance des Tempranillo.

Accords mets & vin

Un exemple d'harmonie entre puissance et élégance qui s'accordera parfaitement avec de l'agneau.

Domaine

Un beau domaine espagnol

L'Hacienda Terra d'Uro est le projet de trois passionnés de vin : Oscar Garrote, Cristiano Van Zeller et Pipa Ortega. Les trois amis sont tombés amoureux de la région du Toro, située dans le nord-ouest de l'Espagne, et n'ont pas pu résister à l'idée de faire quelque chose de ces ceps, vieux pour certains de 144 ans, que l'on abandonnait au soleil radieux des plaines castillanes.

Cristiano van Zeller est avant tout connu comme l'un des meilleurs œnologues du Portugal. Il est devenu célèbre ces dernières années avec son domaine 'Quinta Vala D.Maria', s'établissant comme maître incontesté du Douro et faisant sensation avec ses vins. Les vignes que van Zeller trouva dans le Toro sont si exceptionnelles qu'il ne put s'empêcher de mettre

la main à la pâte et prendre la tête du projet qu'il établit avec ses deux amis. Garrote est quant à lui un illustre gastronome de Valladolid et Ortega, l'œnologue local.

Le plus jeune vignoble, le 'Viñedo Finca La Rana', a 'seulement' 25 ans et présente des vignes plantées en gobelet qui servent à faire le jeune vin. Le 'Viñedo Finca El Romeral' comporte des ceps dont l'âge atteint 144 ans et date de la période préphylloxérique, tout comme le 'Viñedo Finca La Coscojosa' dont les pieds de vignes sont déjà nonagénaires. Ces vignes sont évidemment cultivées pour produire les grands vins.

Les vendanges de ceps aussi âgés se font naturellement à la main, sans l'aide d'aucune machine. Le résultat : un rendement limité à environ 1 000 kg par hectare ! Certains vigneron de Bordeaux ne mettraient, pour si peu, même pas les pieds dehors. Cristiano Van Zeller essaie aussi lors de la vinification d'intervenir aussi peu que possible. Seule la fermentation et l'élevage en fûts sont empreints de modernité.

Le domaine produit trois vins : le vin de base 'Finca La Rana', le 'Selección' et l'excellent 'Uro'. La bouteille arbore une étiquette très stylisée sur laquelle est dessiné un taureau. Celui-ci ne fait pas référence à Picasso et la guerre civile mais incarne bel et bien le caractère sauvage et obstiné de la vigne que nul autre ne saurait désormais dompter !

Élevé comme un grand

Le vin rouge Hacienda Terra d'Uro 'Uro' 2014 est vinifié à partir de 100 % de tinta de toro (tempranillo). Le vignoble, planté en gobelet, s'appelle Finca La Coscojosa et est âgé de plus de 90 ans. Les cépages sont d'origine et n'ont pas connu le phylloxéra ! Le domaine fournit beaucoup d'efforts, à commencer par des vendanges manuelles dans des paniers de 10 kg et la sélection rigoureuse qui s'ensuit, grappe par grappe. L'égrenage est également effectué à la main : une démarche que l'on ne retrouve que dans le monde des vins de luxe. Après un pressage soigneux et une longue macération, la fermentation a lieu dans des cuves inox. La fermentation malolactique s'est produite, quant à elle, dans des barriques de 500 l de chêne français pendant 18 mois. Pour parfaire le tout, le vin passa ensuite 12 mois en bouteille et pourrait, avec ses 30 mois d'élevage, presque être considéré comme un Riserva !